

QUINDÃO LINDÃO DA ADRI

INGREDIENTES

20 gemas passadas na peneira

3 claras

1/2 envelope de gelatina sem sabor hidratada conforme diz a embalagem

5 gotinhas de baunilha

2 xícaras de açúcar

1 pacote de coco ralado

2 colheres (sopa) bem cheias de margarina

MODO DE PREPARO

Misture em uma tigela, todos os ingredientes com uma espátula (não pode usar batedeira ou liquidificador para não embranquecer as gemas).

Unte fartamente uma forma de furo no meio com bastante margarina até formar uma camadinha.

Polvilhe bastante açúcar, para depois o quindim ficar brilhante e com uma caldinha.

Despeje a mistura na forma untada e asse em banho-maria até dourar.

Desenforme quando amornar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21663-quindao-lindao-da-adri.html>